

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten. | Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 26. Bromberg, den 1. Juli 1934.

Das Getreide auf dem Speicher.

Von Dr. Wilsing, Nedlitz i. Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

Wann kann der Landwirt bezüglich des Erfolges seiner Arbeit sicher und ohne Sorge sein? Mit anderen Worten: Wann braucht er um seine Ernte nicht mehr zu bangen?

Der Antworten gibt es manchmal viele, je nachdem die Befragten der Landwirtschaft mehr oder weniger nahe stehen. Der eine meint, wenn das Getreide (oder die Frucht) reif ist. Er denkt nicht daran, daß noch vor dem Schnitt ein Gewitter-Platzregen oder gar Hagelwetter das Ausdreschen selbst übernehmen können. Derjenige, der da meint, man sei seiner Sache sicher, wenn das Korn geschnitten ist, hat wohl noch nicht erfahren, wie das Getreide in Stiegen auf dem Felde stand, im Regen Tag für Tag, bis es auswuchs oder gar faulte. Schon sicherer urteilt derjenige, der da sagt: der Landmann ist seiner Sache sicher, wenn er die Frucht in der Scheune oder im Keller usw. hat. Aber auch da bedrohen die Gärungshitze und Ungeziefer aller Art die Frucht, so daß schließlich der Erfolg noch immer in Frage gestellt ist.

Also dann bleibt uns (für Getreide zum Beispiel) nur noch der Speicher übrig. Das Korn ist gedroschen, die vorzügliche Dreschmaschine hat es sogleich gereinigt; es ist sogar bereits sortiert und lagert nun auf dem Speicher und harrt dort des Verkaufes oder der Verwendung als Futter oder als Saatgut. Wenn nicht gerade das Haus abbrennt, was soll dann noch geschehen?

Nun: „Zwischen Lipp' und Kelchesrand schwebet oft des Unglücks Hand". Dieses Dichterwort will sagen, daß im letzten Augenblicke, wenn man schon glaubt, in den Genuß treten zu können, noch irgend ein Umstand hindernd oder verderbend eintreten kann.

So auch auf dem Speicher: Das Getreide ist hier noch lange nicht sicher; es bedarf sogar fortgesetztester Aufmerksamkeit und Pflege, um nicht hier — sozusagen im letzten Moment — zu verderben!

Und zwar kann es muffig werden, kann sogar ersticken! Wie das? Nun, das Getreidekorn ist nicht irgend eine beliebige „Ware" wie etwa Papier, Bücher, Steine oder dergleichen, sondern das Getreidekorn ist ein lebendiges Wesen, und als solches hat es genau dieselben körperlichen Bedürfnisse wie Mensch, Tier und Pflanze. Es muß atmen, um am Leben zu bleiben; dazu hat es genau dieselben Einrichtungen wie die Pflanzenblätter: durch winzige Öffnungen dringt die Luft durch die Schale in das Zellgewebe ein, verteilt sich dort durch die Zwischenräume der Zellen und dringt dann durch die Zellwand in die Zelle ein. Hier gibt die Luft den Sauerstoff ab, bildet mit Kohlenstoff die sogenannte Kohlensäure, und diese zieht auf demselben Wege wieder aus dem Korn hinaus. Das ist genau derselbe Vorgang, wie beim menschlichen Atmen auch, und dieser Vorgang hat auch genau dieselben Wirkungen oder Folgen. Zwar ist ein Getreidekorn nur ein kleines Wesen, so daß wir von der Wirkung seiner Atmung nichts spüren; aber: auf dem Speicher liegen Millionen und Abermillionen solcher Lebewesen; die Wirkung im Ganzen wird also auch zu spüren sein.

Schon, wenn ein Mensch längere Zeit in nicht zu großem Raum sich aufhält, z. B. im Schlafzimmer während der Nacht, dann merkt man am anderen Morgen, wenn man aus frischer Luft ins Schlafzimmer tritt: „schlechte Luft", „verbrauchte Luft"! Jawohl, der Sauerstoff ist verbraucht, statt dessen die Luft mit Kohlensäure usw. angereichert. Genau dasselbe ist auf dem Getreidespeicher der Fall. Man wird das auch sofort spüren, wenn man einen Speicher betritt, der einige Tage nicht gelüftet wurde.

Noch stärker wird die Folge in Gegenwart von Feuchtigkeit. Denke man sich einmal ein Zimmer mit recht viel Menschen gefüllt, die — sagen wir mal — aus einem starken Regen hier Schutz suchen. Es wird garnicht lange dauern, dann wird die Luft in dem Raume „stickig", übelriechend und unerträglich warm. Die feuchten Kleider, die feuchte Haut produzieren hier eine starke Wärme; neben der Kohlensäure aus der Atmung strömt der Körper infolge der Wärme aus der Haut noch andere Dünste, dazu auch Schweiß, aus: und dieses Gemisch von Dünsten und Wärme erzeugt die „schlechte Luft". Diese ist auch nicht harmlos. Halten sich Menschen längere Zeit in einem solchen Raume auf, ohne zu lüften, dann treten Vergiftungserscheinungen auf, die sich in Blutandrang nach dem Kopf, Atemnot, Hitze, Kopfschmerzen usw. zuerst äußern; bei weiterem Aufenthalt können schwere Schäden eintreten.

Auf dem Getreideboden, auf dem frisches Getreide lagert, ist es nicht anders. Frisches Getreide ist feucht; denn es enthält noch eine ganze Menge Wasser. Da geht nun dasselbe vor sich wie in dem eben beschriebenen Zimmer: durch die Atmung wird Kohlensäure erzeugt, und die Feuchtigkeit schafft in dem Haufen dicht zusammenliegender Körner eine starke Wärme, welche nun wieder im Korn Gärung hervorruft. So entwickelt sich hier eben-

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

falls eine schlechte, unerträgliche Luft auf dem ganzen Speicher, am meisten natürlich im Haufen selbst.

Sobald die Gärung eingetreten ist, verändern sich die Stoffe im Korn; es fehlt an dem nötigen Sauerstoff, um diese Gärung regelrecht durchzuführen; infolgedessen bilden sich übel riechende Stoffe: das Getreide wird „muffig". Der Geruch ist wohl allgemein bekannt; er ist aus dem Getreide nicht mehr zu vertreiben; er haftet dem Korn, und später dem Mehl dauernd an. Die Ware ist damit minderwertig, für menschliche und tierische Nahrung unbrauchbar geworden; sie kann höchstens noch zu Alkohol oder Stärke verarbeitet werden. Dauert der Zustand länger an, ohne zu lüften, dann stirbt das Korn. Und damit beginnt sofort, wie bei jedem gestorbenen Lebewesen, die Zersetzung, Verwesung, wenn einige Feuchtigkeit noch vorhanden ist. Jetzt entwickelt sich auch die Wärme rapide, und es entsteht eine glatte Verbrennung ohne Flammen, wie wir sie auch im Stallmisthaufen manchmal finden. Ein frischer Luftzug kann aber auch eine Flamme entzünden!

So weit wird es ja wohl auf dem Kornboden nicht kommen; der Geruch wird schon vorher den Nachlässigsten munter machen. Aber, diese Darstellung zeigt, wie die Sache sich entwickelt, und wie sie sich auswirken kann.

Was ist nun zu tun?

Wir haben dafür zu sorgen, daß das Wasser aus dem Korn entfernt wird. Das ist alles; aber, es gibt Arbeit genug.

Im Anfang, wenn das Getreide noch recht frisch ist, darf es vor allen Dingen nur etwa 20 cm hoch aufgeschichtet werden, weil sonst die Erwärmung zu stark wird. Sodann sorgt man für möglichst häufige Berührung mit der Luft, und zwar mit trockener Luft. Grundsätzlich halte man bei feuchter Luft (Regenwetter, trübe Luft, Morgen- oder Abendnebel) die Luken geschlossen. Im Anfang muß alle Tage umgeschaufelt werden. Bei trockenem, warmen Wetter (Mittags) werden dabei die Luken geöffnet, eventuell Zugluft gemacht, die Körner hoch und weit geworfen. Je mehr sich das Getreide abtrocknet, desto länger können die Pausen werden und desto höher darf man die Haufen aufbauen. Auf keinen Fall, selbst bei ganz trockenem Getreide, dürfen die Haufen höher als 1 Meter werden. Das ist auch bei Bahntransport zu beachten. Getreide, das in Säcken steht, muß ganz trocken sein, bedarf aber trotzdem von Zeit zu Zeit einer „Umsetzung".

Man sieht also, daß auch auf dem Getreideboden fortwährende Sorge und Aufmerksamkeit erforderlich ist. (Von Ungeziefer usw. gar nicht einmal zu reden). Der Landwirt kann erst dann sagen: „Ich habe erzielt . . ., wenn er das Geld für seine Produkte in der Tasche hat.

Landwirtschaftliches.

Kampf der Ackerdistel.

Häufig findet die Bekämpfung der Ackerdistel nicht zweckmäßig statt. Wer z. B. versucht, im Frühjahr durch flaches Abstechen der Distel Herr zu werden, wird wenig Erfolg haben. Dann muß wenigstens das Ausstechen sehr tief, gegebenenfalls mit einer besonderen Distelzange erfolgen. Die Distel vermehrt sich nicht nur durch Samen, sondern auch durch Adventivknospen, d. h. durch Wurzelausschläge. Wird z. B. beim Distelstechen im Frühjahr die Wurzel recht tief ausgestochen, aber nicht herausgezogen, so wächst der abgestochene Teil der Wurzel weiter, außerdem entsenden aber auch noch die stehengebliebenen Wurzelteile Triebe nach oben. Noch eine andere Überlegung für die Bekämpfung dieses Unkrautes: Während des Herbstes sammelt die Distel in ihren Wurzelteilen Reservestoffe für das nächste Jahr an, die etwa bis zur nächstjährigen Blüte reichen. Wird also die Distel während der Blüte oder kurz nachher gestochen oder gemäht, dann hat die Wurzel meist nicht mehr die Kraft, neue Triebe zu bilden.

*

Eine der wichtigsten Maßnahmen gegen die Distel ist das Stoppelschälen. Dadurch werden die Distelsamen zum schnellen Keimen gebracht und durch die weiteren Bestellungsarbeiten vernichtet. Wer in seiner Fruchtfolge einen Kleeschlag hat und diesen gar noch als Johannibrache behandelt, wird Disteln am leichtesten los. Ebenso kommt man ihnen durch sorgfältige Schwarzbrache bei.

Daß man auf Weiden „Distelplantagen" hat, ist allerdings nicht nötig! Hier führt regelmäßiges Abmähen der Disteln bald zum Erfolg, weil es dann nicht zur Samenbildung kommt und die vorhandenen Pflanzen das Abmähen während der Blüte nicht vertragen. Auch chemische Mittel werden neuerdings mit Erfolg angewandt.

Aber gerade bei der Distelbekämpfung kann man sagen: es kann der Beste nicht in Frieden leben, wenn es dem bösen Nachbarn nicht gefällt! Eine „Distelplantage", gegen die nichts unternommen wird, kann die ganze Gegend verseuchen, denn eine einzige Distelpflanze vermag 10—20 000 Samen auszubilden! Nicht gemähte Grabenränder und Grenzstreifen sind ebenfalls eine nie versiegende Quelle neuer Saat von Disteln und anderen Unkräutern. Ein gemeinsam vom ganzen Dorf geführter Kampf gegen die Ackerdistel wird deshalb immer den schnellsten und dauerhaftesten Erfolg bringen. Hadu.

Obst- und Gartenbau.

Der Obstgarten im Juli.

Soweit die Pfirsichbäume keine Früchte angesetzt haben, ist jetzt ein Auslichten und Verjüngen der älteren Bäume durchzuführen. Tragende Bäume erhalten diese Behandlung gleich nach der Ernte, nicht im Winter wie das Kernobst. Bei dieser Sommerbehandlung wird dann auch kein Gummifluß auftreten. — Stachel- und Johannisbeeren sind für Bodenbearbeitung und Düngung, für Auslichten und Verjüngung anschließend an die Ernte sehr dankbar. Auch das Entspitzen der Grüntriebe ist besonders bei den Stachelbeeren ratsam. — Der Sommerschnitt an den Zwergobstbäumen wird fortgesetzt. Bei den waagerechten Schnurbäumen bilden sich gern sogenannte Weidenköpfe, wenn das Fruchtholz falsch behandelt wird. Hier hilft nur energischer Zugriff. Mit dem weiteren Entspitzen wird das Übel nur vergrößert. Mit der Beseitigung des vielvergabelten Holzes muß bis auf den Hauptast zurückgegangen werden. — Zu dichter Fruchtbehang kann noch ausgedünnt werden. Will man große schöne Tafelfrüchte, kann auf diese Maßnahme nicht verzichtet werden. Dasselbe gilt von Weintrauben. — An den Obstbäumen sind die Fanggürtel anzulegen; im übrigen ist der Kampf gegen Schädlinge tierischer und pflanzlicher Art fortzusetzen. Es muß also weiterhin gespritzt werden. Fallobst, das meist von der Obstmade bewohnt ist, wird gesammelt und vernichtet, soweit es nicht verfüttert wird oder küchenmäßig zu verwerten ist. — Die Tragruten an den Weintrauben wurden bereits gekappt, und nun werden auch die Zuchtruten in Behandlung genommen. Sie werden zwei Knoten über der Stelle gekappt, an der sie im nächsten Herbst beschnitten werden sollen. Gartenbauinspektor Ka.

Die Temperatur des Gießwassers.

Es ist eigenartig, wie wenig oft noch selbstverständige Dinge beachtet werden. So wird häufig zu wenig auf die Temperatur des Gießwassers geachtet. Das Gießwasser, welches wir im Sommer verwenden, soll nicht eiskalt, sondern der Temperatur der Luft und der Wärme der Pflanzen angepaßt sein. Am besten stellt man das Gießwasser, welches man am Abend verwenden will, schon am Morgen in die Sonne, dann erhält es bis zum Abend eine Wärme, die gerade passend ist. Gießt man dagegen die heißen Pflanzen mit eiskaltem Wasser, so kann man den Pflanzen nur schaden, sie sehen hernach manchmal aus, als wenn sie verbrannt wären. Die Tonne mit Gießwasser muß also an sonniger Stelle stehen und zwar muß die jeweils verbrauchte Menge des Wassers noch am selben Abend nachgepumpt werden, spätestens aber am frühen Morgen des nächsten Tages.

Schalottenzwiebel.

Schalottenzwiebeln sind eine besondere Art von Steckzwiebeln. Aus gepflanzten Schalottenzwiebeln wachsen 8—12 neue Zwiebeln hervor. Diese Zwiebel gedeiht auch da, wo gesäte Zwiebeln nur schlecht aufkommen. Sie haben den weiteren Vorzug, daß sie sich sehr lange halten, nämlich bis zur neuen Zwiebelernte.

Die Düngung der Topfpflanzen.

Bei der Düngung der Topfpflanzen muß in Erwägung gezogen werden, daß diesen weniger Boden zur Verfügung steht als den Freilandpflanzen. Im Freiland können infolgedessen auch die weniger reinen Düngesalze Verwendung finden. Die vielleicht schädlichen Nebenbestandteile werden dort rasch in Lösung und aus dem Bereich der Pflanzenwurzel gebracht. Dies ist bei den geringen Erdmengen in den Blumentöpfen nicht möglich. Man düngt daher die Topfpflanzen nur mit reinen konzentrierten Salzen in geringsten Mengen. Die Düngung muß deshalb häufig, etwa nach 8—14 Tagen wiederholt werden. Je eine Messerspitze voll 40 prozentiges Kalisalz, Superphosphat und schwefelsaures Ammoniak genügt.

Bekämpfung der Wespen.

Zu einer erfolgreichen Wespenbekämpfung ist zunächst erforderlich, daß Erdloch der Wespen zu ermitteln. Dies ist sehr leicht. Hierauf setzt man abends spät und morgens früh auf dieses Flugloch eine gläserne Fliegenfalle, gefüllt mit Bier. Sobald die Flugzeit beginnt, füllt sich das Bier mit Wespen. Ist die Falle gefüllt, so läßt sich leicht eine andere aufsetzen.

Viehzucht.

Milch von kranken Kühen.

Wo in einem Stalle kranke Kühe stehen, darf die Milch dieser Tiere nur mit größter Vorsicht genossen werden. Es ist wichtig, zunächst nur eine Probe aufs Feuer zu bringen. Kocht sie richtig und naturgemäß auf, so darf sie in gekochtem Zustande ohne Bedenken genossen werden. Man gebe sie dann aber auch nicht ungekocht ab, wie es ja beim Auftreten der Maul- und Klauenseuche Vorschrift ist. Auf keinen Fall aber verfalle man in den Fehler, die Milch eines kranken Tieres mit der anderen zu mischen. Die schlechte Milch wird durch die Vermischung niemals besser, die gute aber sicher schlechter.

Ein eigener Stall für die Ferkel.

Man findet es noch oft in landwirtschaftlichen Schweinehaltungen, daß die Ferkel bei dem Mutterschweine belassen werden. Es ist aber vorteilhafter, die Ferkel in einem gesonderten Stalle zu halten. Sie entwickeln sich dann viel kräftiger und rascher, weil das für sie bestimmte Futter ihnen zugute kommt, während sonst das Mutterschwein den größten Teil des Futters selbst wegnimmt.

Geflügelzucht.

Schlechte Verdauung des Junggeflügels.

Auf den gesundheitlichen Zustand und die Entwicklung des Junggeflügels muß man peinlich achten. Bei Kropfkrankheiten und schlechter Verdauung des Junggeflügels hilft häufig ein Kaffeelöffel voll Rizinusöl. Einige Eßlöffel voll einer Abkochung von Pfeffermünzkraut und Kalmuswurzel fördern den Appetit. Unter das Weichfutter gibt man etwas feingeschnittenen Schnitt- oder Knoblauch und Zwiebel.

Der Wohnplatz für die Taube.

Es ist richtig, daß die Taube mit jedem Raum unter dem Dache des Hauses fürlieb nimmt. Die Genügsamkeit dieses Nutztieres in dieser Hinsicht darf aber nicht dazu führen, daß es darin stiefmütterlich behandelt wird. Der Taubenschlag spielt eine sehr wichtige Rolle für den Taubenwirt; die Taube ist für einen angemessenen Wohnplatz äußerst dankbar; vor allem dürfen Licht und Luft nicht darin fehlen. Nach Süden ist ein Flugloch mit Sitzgelegenheit nach außen vor demselben herzustellen und so einzurichten, daß es am Abend bequem geschlossen werden kann, vielleicht mit einer Fallklappe, die durch Bindfadenleitung bedient wird. Im Innern sind in der Höhe des Flugloches und zu diesem führend Sitzstangen anzubringen, ferner für jedes Taubenpaar zwei bis drei Nistgelegenheiten, und zwar an den Wänden neben und übereinander, jedes einzelne 25 Zentimeter breit und 15 Zentimeter tief und hoch, mit etwa 7 Zentimeter hohen Rande vor den einzelnen Etagen und einem vorstehenden schmalen Brett zum bequemen Ein- und Ausschlüpfen. Stoff zum Nestbau werden die Tiere in den landwirtschaftlichen Betrieben reichlich finden; in der Stadt müssen ihnen Strohhalme, dünnes Reisig, auch Holzwolle zugänglich gemacht werden. Die Nester müssen so beschaffen sein, daß die halbflüggen, jungen Tauben nicht herausfallen können. Geschieht dieses gleichwohl, so werden die Tierchen von alten Täubern oft jämmerlich zu Tode gehackt. Man sieht also, wie wichtig ein zweckmäßig hergerichteter Wohnraum für die Tauben ist.

Steinbacher Kampfgänse.

In einem trefflich gelungenen Bilde führen wir heute einen Gänserich der Steinbacher Kampfgans vor. Er ist ein ebenmäßig gebauter, hübscher Kerl, der ohne weiteres in seinen Formen etwas an die japanischen Höckergänse erinnert. Mehr als mittelgroß, erreicht er ausgewachsen ein Gewicht von 6—7 Kilogramm, während die Gans meist ein Kilogramm weniger hat. Nur in der Erregung steht er so aufgereckt, wie hier abgebildet, sonst trägt er die Brust tiefer. Der hinten gut abgerundete Kopf darf keinen Höcker haben, doch läßt man in dieser Beziehung bei älteren Tieren Gnade vor Recht ergehen. Gerade sie haben auch nicht selten doppelte Bauchwamme, wenigstens den Ansatz davon. Kehlwamme aber darf auf keinen Fall vorhanden sein. Um die



Augen zieht sich ein schmaler, gelber Ring. Der Schnabel ist, wie auch die halblangen, stämmigen Beine, gelb. Er hat vorn eine schwarze Bohne, dazu schwarzen Gebißrand. An den breiten, abfallenden Rücken setzt sich der kurze, spitze Schwanz. Der Hals ist mittellang und stark, die Brust breit und voll.

Das Gefinder der Steinbacher Kampfgänse liegt fest an, hat aber prächtige Daunen. Besonders stark sind die Schenkel befiedert. Es gibt blaue und graue Gänse. Auf dem Rücken, an den Flügeln und an den Schenkeln sind die farbigen Federn weiß gesäumt; dasselbe gilt von den Schwanzfedern. Der Bauch ist weiß, die Brust aber meist gezeichnet.

Die Steinbacher Kampfgänse gehören ihrer wirtschaftlichen Eigenschaften wegen mit zu den nutzbringendsten deutschen Gänseschlägen. Dies zeigt sich besonders dort, wo sie freien Auslauf haben. Witterungseinflüssen bieten sie Trotz; von Krankheiten werden sie nur selten heimgesucht.

Paul Hohmann.

Für Haus und Herd.

Die gute preiswerte Küche.

(Originalrezepte. — Nachdruck verboten.)

Erdbeergelee:

2 Pfund zerdrückte Walderdbeeren, 250 Gramm Zucker, 1 Liter Apfelwein (ungesüßt), läßt man 1 Stunde stehen und dann den Saft durch ein Tuch abtropfen. Jetzt löst man 6 Blatt weiße und 6 Blatt rote Gelatine in etwas heißem Wasser auf, gibt den Erdbeersaft und den Saft einer halben Zitrone dazu. Eisgekühlt serviert man das Gelee mit einem Rand von Schlagsahne.

Fruchtgelee auf rohem Wege:

Johannis- oder Himbeeren werden erwärmt, verrührt, durch ein Sieb getrieben und dann durch ein Tuch laufen gelassen. Der erhaltene Saft wird nochmals erwärmt, nicht gekocht, auf 1 Liter Saft 2 Pfund Zucker getan und solange gerührt, bis sich der Zucker völlig gelöst hat, dann sofort in die sauberen Gläser getan. Am anderen Tage ein Blättchen Pergamentpapier in reinen 96 proz. Spiritus tauchen, auf das Gelee legen und mit Pergamentpapier zubinden.

Zitroneneis:

Von 6 Zitronen den Saft, von 2 Zitronen die Schale mit 700 Gramm Zucker, 1 Liter Wasser und ½ Liter Apfelwein verrühren. Die Masse in der Gefrierbüchse fest werden lassen. Die Büchse muß in 2 Teilen Eis und 1 Teil Viehsalz ruhen. Sobald die Masse breiig wird, stößt man das Gefrorene gut zusammen und vom Rand ab und läßt es dann noch ca. 2 Stunden ruhen. Vor dem Stürzen in heißes Wasser tauchen.

Eine Soße zu Artischocken, Salat und Blumenkohl:

1½ Eßlöffel Senf werden mit 2 rohen und einem durch ein Sieb gestrichenen Eigelb vermengt, langsam mit 3 Eßlöffel feinem Öl, etwas Salz, Pfeffer und einem Eßlöffel saurer, recht dicker Sahne verrührt, auch etwas Estragon daran gegeben, und recht kalt über das Gemüse oder den Salat getan.

Reispudding:

¾ Liter Milch läßt man mit 60 Gramm Butter aufkochen, gibt 185 Gramm gut gewaschenen, gebrühten Reis hinein und läßt ihn langsam weich kochen. Dann rührt man 5 Eigelb mit 50 Gramm Zucker, der Schale und dem Saft einer Zitrone schaumig, tut den abgekühlten Reis hinein, mischt den Eierschnee darunter und kocht den Pudding in einer ausgestrichenen und ausgestreuten Form ¾ Stunde im Wasserbad. Darauf läßt man ihn ¼ Stunde im Bratofen ziehen. Als Beilage dient jedes gekochte Obst.

Schokoladenpudding:

100 Gramm Schokolade in ¼ Liter Milch kochen lassen, abgekühlt 100 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 40 Gramm Zimt, 50 Gramm Mandeln, feingehackt, darunter rühren und unter beständigem Rühren den Teig über schwachem Feuer abbrennen, bis er vom Topf läßt. Die erkaltete Masse wird mit 6 Eigelb und dem steifen Eierschnee vermischt und in der Form 1 Stunde gekocht. Vanillensoße oder Schlagsahne ist dazu zu reichen.

Bunte Rohkostplatte.

Jede Gemüsesorte für sich fein hacken oder reiben, mit einer Salattunke versehen und in bunter Reihenfolge auf einer Platte anrichten. Garnierung: Krause Petersilie und Brunnenkresse.

Gemüse-Auflauf.

10 Kartoffeln, ½ kleine Gurke, 1 Kopf Blumenkohl, 2 Mohrrüben, 2 Kohlrabi, 1 Tasse Milch, 2 Eier, 1 Prise Salz, 4 Löffel geriebene Semmel, 2 Eßlöffel Butter. — Die einzelnen Gemüsesorten schälen, putzen, zerteilen und durch die Fleischmaschine drehen. Milch und Ei hinzufügen, würzen und mit soviel geriebener Semmel vermischen, daß die Masse nicht gar zu locker ist. In eine gefettete Backschüssel füllen und im Herd backen. Als Garnierung das Eigelb eines gekochten Eies in die Mitte setzen und das in feine Streifen geschnittene Weißei wie Blütenblätter darumlegen.

Ungekochte Erdbeermarmelade. 2 Liter frische, vollreife Erdbeeren werden mit 1 Klo. Zucker, der nach und nach zugesetzt wird, verrührt. Dieses innige Verrühren muß mindestens 1 Stunde lang geschehen. Sodann setzt man 2 Gramm Salizylsäure hinzu, die in 1 Eßlöffel kochenden Wassers aufgelöst wurde. Hierauf tut man die Masse in ein völlig trockenes Glas, bindet es sofort zu und bewahrt die Marmelade an einem trockenen, kühlen Ort auf. Mit Rahmschaum vermischt, gibt diese Marmelade einen delikaten Nachtisch, ist auch vortrefflich zu verwenden zu Schichtkuchen und Torten.

So kocht man Kartoffeln!

Auch das Kartoffelkochen ist eine Kunst, die verstanden und gelernt sein will. Sollen Kartoffeln ihren feinsten Geschmack erreichen — und das Bestreben wird jede Hausfrau bei neuen Kartoffeln haben — so wasche man sie erst unmittelbar vor dem Kochen, setze sie in kaltem, leicht gesalzenem Wasser an, lasse sie darin halb fertig kochen; ersetze dann dieses Wasser durch siedendes und ebenfalls gesalzenes und lasse sie hoch aufkochen. Sobald die Kartoffeln weich sind, schrecke man die Sud mit einem Löffel kaltem Wasser ab, und so behandelt platzt jede Kartoffel, behält aber trotzdem ihren höchsten Wohlgeschmack.

Wie erhält man den Früchten beim Einkochen die Form?

Es wird oft als ein Nachteil des Einkochens von Früchten, besonders der Beerenarten empfunden, daß diese leicht ihre Form verlieren und dadurch unansehnlich werden. Das braucht aber nicht der Fall zu sein. Man erhält der Beere die volle runde Form, wenn man das Wasserbad, in welches die Fruchtgläser gestellt werden, nicht bis zum vollen Kochen kommen läßt, sondern nur langsam sieden läßt und die Gläser erst, wenn sie vollständig erkaltet sind, heraus nimmt.

Wie man den Keller im Sommer kühl erhält.

Es ist eine alte Regel, daß ein Kühlort nur dann gelüftet werden soll, wenn die zugeführte Luft kühler oder doch nicht wärmer als die Innenluft ist. Warme Luft trägt einen hohen Prozentsatz Feuchtigkeit in sich. In kühler Luft verdichtet sich diese Feuchtigkeit. Wenn nun ein Kühlraum an einem heißen Tage gelüftet wird, so erscheint die eintretende Luft allerdings kalt, aber nur solange sie in Bewegung ist. Hat sie sich aber mit der weit kälteren Innenluft vermischt, dann wird sie durch diese abgekühlt; die Feuchtigkeit scheidet sich aus und setzt sich als Beschlag an den Wänden fest. Wenn dies der Fall ist, muß man sofort in einem oder mehreren Gefäßen frisch gebrannten Kalk aufstellen, der die Feuchtigkeit gierig aufsaugt. Unter Umständen muß man dies Verfahren mehrere Male oder von Zeit zu Zeit wiederholen. In kurzer Zeit kann ein feuchter Keller durch dieses einfache Verfahren wieder trocken gemacht werden. — Während der heißen Jahreszeit beachte man stets die Regel, die Fenster nur nachts zu öffnen und am Morgen zu schließen. Die Nachtluft ist rein, aber dabei meist bedeutend trockener als die Tagesluft, so daß ein Feuchtigkeitsniederschlag ausgeschlossen ist.

*

Gegen das Wundreiben der Hände beim Wäschewaschen bleibt ein gutes Mittel, daß man die Hände einen Tag vorher mit einer schwachen Lösung von Schellack und Spiritus einreibt.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.